

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
RINGKASAN	vii
ABSTRACT.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR SINGKATAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan.....	4
1.4 Manfaat.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Tinjauan Tentang Bakteri Asam Laktat	5
2.1.1 Definisi Bakteri Asam Laktat.....	5
2.1.2 Sumber Bakteri Asam Laktat	5
2.1.3 Kegunaan Bakteri Asam Laktat.....	6
2.1.4 Golongan Bakteri Asam Laktat	6
2.1.5 BAL Yang Berasal Dari Buah.....	7
2.2 Isolasi dan Identifikasi BAL dalam Buah Nanas	8
2.2.1 Isolasi Sampel BAL dari buah nanas (<i>Ananas comosus</i>).....	8

2.2.2	<i>Analisis Random Amplified Polymorphic DNA-Polymerase Chain Reaction (RAPD-PCR) secara acak dari BAL</i>	8
2.3	Tinjauan Tentang Bakteriosin.....	9
2.3.1	Definisi.....	9
2.3.2	Klasifikasi Bakteriosin.....	9
2.3.3	Kegunaan Bakteriosin.....	10
2.3.4	Perbedaan Bakteriosin dan Antibiotik.....	11
2.3.5	Metode Analisis Bakteriosin.....	12
2.4	Macam-Macam Fermentasi Bakteriosin.....	13
2.4.1	Fermentasi Tertutup (<i>Batch Fermentation</i>).....	13
2.4.2	Fermentasi Sistem <i>Fed-Batch</i>	14
2.4.3	Fermentasi Kontinu (<i>Continous Fermentation</i>).....	14
2.4.4	Fermentasi Padat (<i>Solid State Fermentation</i>).....	14
2.5	Pengaruh Media pada Produksi Bakteriosin.....	15
2.6	Uji Aktivitas Bakteriosin.....	16
2.6.1	Metode Dilusi.....	16
2.6.2	Metode Difusi.....	16
BAB III KERANGKA KONSEPTUAL.....		18
3.1	Uraian Kerangka Konseptual Penelitian.....	18
3.2	Alur Kerangka Konseptual.....	19
BAB IV METODE PENELITIAN.....		20
4.1	Jenis Review.....	20
4.2	Rentang Tahun dan Jumlah Publikasi.....	20
4.3	Database yang Digunakan.....	20
4.4	Metode Pencarian Sumber Pustaka.....	20
4.4.1	Keyword.....	20
4.4.2	Faktor Inklusi dan Eksklusi.....	20

4.4.3	Ekstraksi Data.....	21
BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....		22
5.1	Pencarian Sumber Pustaka.....	22
5.2	Penelitian	22
5.3	Pembahasan	40
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....		44
6.1	Kesimpulan.....	44
6.2	Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA.....		45

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel II.1 Jenis BAL yang ada pada Buah-Buahan	7
Tabel II.2 Perbedaan antara Bakteriosin dengan Antibiotik.....	11
Tabel V.1 Pencarian Sumber Pustaka	22
Tabel V.2 Efek Penambahan Sumber Karbon pada Produksi Bakteriosin dari BAL.....	23

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Struktur Lantibiotik	10
Gambar 2.2 Kurva Pertumbuhan Mikroba pada Fermentasi Tertutup.....	14
Gambar 3.1 Bagan Kerangka Konseptual	19

DAFTAR SINGKATAN

BAL	= Bakteri Asam Laktat
MRS	= <i>de Man Rogosa and Sharpe</i>
NRPS	= <i>Non Ribosomal Peptide Synthetase</i>
MDRO	= <i>Multidrug-resistant organisms</i>
L	= liter
mL	= mililiter
μ L	= mikroliter
mm	= milimeter
nm	= nanometer
g	= gram
pH	= <i>power of hydrogen</i>
sp.	= spesies
AU	= <i>Arbitrary Unit</i>